

# Mendiants au Coulommiers



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

**Fromage Coulommiers** : 1 au lait cru bien affiné.

15 g de beurre allégé (beurrer)

30 g d'amandes

24 g de cacahuètes

70 g de pruneaux

100 g de confiture de roses

1 g de persil

1 g de ciboulette

## Préparation

Pour faire le **Coulommiers en mendiant**, trier, rincer le persil et la ciboulette sous l'eau froide, éponger. Placer les amandes et les cacahuètes dans un petit robot mixeur, hacher. Beurrer généreusement les cassolettes. Dénoyer les pruneaux. Couper en lamelles les pruneaux. Couper le **Coulommiers** en lanières, le placer dans le fond de la casserole, saupoudrer d'amandes et de cacahuètes.

Répartir les pruneaux et la confiture sur la surface du fromage. Recommencer un rang de **Coulommiers**, puis répartir les pruneaux. Dans le petit robot mixeur, ajouter le persil et la ciboulette, hacher. Saupoudrer les cassolette avec la préparation et enfourner.

Dès que le fromage se colore stopper la cuisson et servir aussitôt avec des pommes de terre cuites à l'eau.